73me ANNÉE — No 16-17 15-22 AVRIL 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le nouveau diplôme national d'Œnologie

La série d'examens qui vont sélectionner les candidats au Diplôme d'Œnologue a pour but de donner au pays des garanties relatives aux connaissances de ceux auxquels il confie ses vins ; ces dernières doivent être fonctions du développement progressif de la science et des techniques.

Mais il en est ici comme de la bombe atomique : on peut bien ou mal utiliser ces connaissances, en l'espèce conduire le vin de telle sorte que se développent de façon optimum, les qualités inscrites en puissance dans la matière première ou faire des vins médiocres par insouciance ou manque d'aptitude, ou même pour avoir ensuite à les retaper, ce qui a parfois, pour le spécialiste, l'avantage de lui faire cumuler des gains aux dépens des producteurs et consommateurs, tel celui qu'il réalise en utilisant à la vinification un produit « dit œnologique » superflu ou défavorable, puis un ou plusieurs autres qu'il fait ajouter au vin.

Personne ne peut prédire quelles seront les réactions d'un individu devant les difficultés et les tentations rencontrées au cours de sa vie. Aucun diplôme ne donne, à cet égard, de garanties.

Il n'est pas dans notre pensée de jeter la pierre à quiconque, luttant contre les difficultés de l'existence, mais il y a la manière, il y a le choix du but vers lequel on tend à évoluer, il y a le respect de l'intérêt général, il y a tout simplement l'honnêteté.

Il ne semble pas inutile de prendre des mesures à cet égard, autant que faire se peut.

L'initiative viendrait-elle du Syndicat national des Œnologues qui a eu déjà le mérite d'avoir œuvré en vue de la création du diplôme (Création d'un Ordre des Œnologues ? proposition de mesures officielles ?) ; ne créerait-elle, pour débuter, qu'un climat favorable, on ne saurait que s'en réjouir.

E. NÈGRE.

Loi 55-308 du 19 mars 1955
relative à la protection du titre d'Œnologue
(*J.O.* du 20 mars 1955)

L'Assemblée nationale et le Conseil de la République ont délibéré,

L'Assemblée nationale a adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — Il est créé un titre d'Œnologue réservé aux techniciens titulaires du diplôme national d'œnologue et qualifiés dans les opérations d'élaboration et de conservation des vins.

Article 2. — Le diplôme national d'œnologue est délivré conjointement par le Ministre de l'Education nationale et le Ministre de l'Agriculture aux candidats ayant satisfait aux épreuves d'un *examen* subi *soit* devant les facultés des universités, *soit* devant les établissements d'enseignement supérieur relevant du Ministère de l'Agriculture. Les modalités des épreuves et les programmes d'enseignement sur lesquels portent ces épreuves sont fixés par arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture et du Ministre de l'Education nationale.

Article 3. — Il est crée une *Commission consultative permanente d'œnologie* auprès des Ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale.

Cette Commission est composée de seize membres ainsi répartis :
— Cinq représentants du Ministère de l'Agriculture.
— Cinq représentants du Ministère de l'Education Nationale.
— Un représentant du Ministère de la Santé Publique.
— Cinq représentants des organismes professionnels.

Cette Commission est chargée de donner son avis sur toutes les questions intéressant la formation et l'exercice de la profession d'œnologue ainsi que sur celles se rapportant au diplôme d'œnologue, et notamment *au programme des connaissances théoriques, techniques et pratiques* exigées à l'examen prévu à l'article 2 de la présente loi ainsi qu'aux modalités de cet examen.

Elle est également habilitée pour donner l'équivalence des titres prévus au paragraphe 2 de l'article 4 de la présente loi.

Ses membres sont nommés pour trois ans par arrêté conjoint des Ministres de l'Agriculture, de l'Education Nationale et de la Santé Publique.

Article 4. — A titre transitoire, et pendant une période de cinq ans, à dater de la promulgation de la présente loi, le titre d'œnologue est attribué définitivement à *tous les titulaires d'un diplôme d'ingénieur*, reconnu par la Commission des titres d'ingénieurs, instituée par l'article 2 de la loi du 10 juillet 1934, d'une licence ès sciences ou du diplôme de pharmacien et *justifiant soit d'un stage, soit d'un exercice honorable de la profession, pendant une durée de trois ans au moins.*

Pendant la même période, le titre d'Œnologue peut être conféré aux personnes ne *possédant pas le diplôme* prévu à l'article premier, mais dont les titres ou la culture scientifique ou technique ont été jugés suffisants par la Commission instituée à l'article 3 et qui, en outre, pourront justifier d'au moins *cinq années* de pratique.

Sont dispensés de la condition d'avoir exercé la profession d'Œnologue, les titulaires de diplômes spécialisés reconnus par la Commission instituée à l'article 3, comme attestant de connaissances suffisantes en œnologie et délivrés antérieurement à la publication de la présente loi.

Article 5. — L'usurpation du titre d'Œnologue, même accompagné de quelque qualification que ce soit, est punie des peines prévues à l'article 258 du Code Pénal.

Article 6. — La présente loi est applicable à l'Algérie.

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Avis relatif à l'attribution du titre d'Œnologue

En application des dispositions de l'article 4 de la loi 55-308 du 19 mars relative à la protection du titre d'Œnologue, les candidats désireux de postuler ce titre sont invités à adresser avant le au Ministère de l'Agriculture (Service de l'Enseignement, 1er Bureau) un dossier constitué dans les conditions ci-après :

A. — Candidats titulaires d'un diplôme d'ingénieur reconnu par la Commission des titres d'ingénieurs, instituée par l'article 2 de la loi du 10 juillet 1934, d'une licence ès sciences ou du diplôme de pharmacien, et justifiant soit d'un stage, soit d'un exercice honorable de la profession pendant une durée de trois ans au moins :

1° Demande sur papier libre.
2° Extrait d'acte de naissance.
3° Extrait du casier judiciaire.
4° Copies authentiques ou extraits certifiés conformes à l'original des diplômes dont le candidat est titulaire, y compris les diplômes spécialisés admis en dispense de la condition d'avoir exercé la profession d'œnologue (3 de l'article 4 de la loi du 19 mars 1955).

5° Certificats de stages mentionnant la période pendant laquelle le stage a été fait ainsi que le ou les établissements dans lesquels il a été accompli, ou extrait de patente.

B. — Candidats ne possédant pas les diplômes prévus au paragraphe A justifiant d'au moins 5 années de pratique :

1° Demande sur papier libre.
2° Extrait d'acte de naissance.
3° Extrait du casier judiciaire.
4° Note faisant connaître les études poursuivies, leur nature, les différents stages effectués, les années de pratique dans la profession, les établissements fréquentés et donnant tous renseignements susceptibles d'éclairer la Commission sur la culture scientifique ou technique du candidat.

A l'appui de cette note, le candidat devra joindre la copie authentique ou un extrait conforme à l'original des diplômes dont il est éventuellement titulaire, autres que ceux prévues au paragraphe A, ainsi que les attestations émanant des employeurs ou un extrait de patente.

ESSAIS DE FONGICIDES ORGANIQUES DANS LA LUTTE CONTRE L'OIDIUM DE LA VIGNE

EFFECTUÉS EN 1955

(suite)

---

2. — *Notation de l'oïdium sur le feuillage de l'extrémité des rameaux.*

Cette notation a été effectuée le 6 juillet sur les feuilles de l'extrémité des rameaux de O (sans oïdium) à 5 (très atteintes). Les résultats en sont donnés dans les tableaux V (moyennes des notations pour chaque combinaison de produits de lutte contre l'oïdium et le mildiou) et VI (moyennes des notations pour chaque produit considéré séparément).

TABLEAU V

Moyennes des notes attribuées aux jeunes feuilles le 6 juillet, pour chaque combinaison de produits de lutte contre l'oïdium et le mildiou

PRODUITS	S			K			CS			O		
	BB	C	Z	BB	C	Z	BB	C	Z	BB	C	Z
Moyennes parcellaires	2,2	2,5	2,2	2,2	2,5	2,5	3,2	2,5	2,7	2,2	3	3

TABLEAU VI

Notation des jeunes feuilles le 6 juillet pour chaque produit de lutte contre l'oïdium et contre le mildiou

	BB	C	Z	Moyennes parcellaires
S	9	10	9	2,3
K	19	10	10	2,4
CS	13	10	11	2,8
O	9	12	12	2,7
Moyennes parcellaires	2,5	2,6	2,6	

Dans ce cas également, il n'a pas été possible de mettre en évidence des différences nettes entre les divers traitements.

3. — *Notation de l'intensité de l'oïdium sur les grappes.*

Le 6 juillet, on a effectué une notation par souche dans toutes les parcelles du champ d'essai à l'aide de l'échelle suivante :

0 = Absence d'oïdium sur les grappes.
1 = Traces d'oïdium sur quelques baies de quelques grappes.
2 = Une grande partie des grappes présente de l'oïdium.
3 = Toutes les baies sont atteintes sur toutes les grappes.
4 = Toutes les baies sont atteintes sur toutes les grappes au point que leur développement en est gêné.
5 = Toutes les grappes sont très atteintes au point que leurs baies sont momifiées.

Les résultats sont donnés dans les tableaux VII et VIII.

De ces résultats, il ressort une nette supériorité du soufre. Le Karathane paraît avoir une faible action sur l'oïdium. Le produit CS n'en a pas. Il n'y a aucune différence significative en ce qui concerne l'action sur l'Oïdium de la bouillie bordelaise, du Captane et du Zinèbe.

TABLEAU VII

Notation des grappes le 6 juillet
pour chaque combinaison de produit de lutte
contre l'oïdium et le mildiou

		BLOC I	BLOC II	BLOC III	BLOC IV	Moyennes parcellaires
S	BB	1,0	1,4	1,2	1,0	1,1
	C	1,0	1,4	1,4	1,0	1,2
	Z	1,1	1,0	1,3	1,2	1,1
K	BB	1,9	2,5	2,8	3,1	2,5
	C	2,0	2,1	2,6	3,0	2,4
	Z	1,6	2,4	2,7	2,5	2,3
CS	BB	2,5	4,1	2,6	3,3	3,1
	C	2,2	4,4	3,6	3,2	3,3
	Z	1,5	2,5	3,8	3,5	2,8
O	BB	1,8	3,5	2,7	3,3	2,8
	C	1,8	3,1	4,0	4,4	3,3
	Z	2,8	3,9	3,3	3,3	3,3

TABLEAU VIII

Notation des grappes le 6 juillet
pour chaque produit de lutte contre l'oïdium et le mildiou

	BB	C	Z	Moyennes parcellaires
S	4,6	4,8	4,6	1,1
K	10,3	9,7	9,2	2,4
CS	12,5	13,4	11,3	3,1
O	11,3	13,3	13,3	3,1
Moyennes parcellaires	2,4	2,5	2,4	

4. — *Pesées de récolte.*

Le tableau IX donne la moyenne du poids de récolte par souche pour chaque parcelle.

TABLEAU IX

Poids de récolte en kg de raisins par souche pour chaque combinaison de produit de lutte contre l'oïdium et le mildiou

		Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyennes parcellaires
S	BB	4,31	4,13	3,13	3,13	3,675
	C	4,81	4,63	2,91	2,96	3,827
	Z	4,91	4,19	3,40	3,31	3,952
K	BB	2,70	2,02	1,39	1,42	1,882
	C	2,76	2,24	2,03	1,26	2,072
	Z	3,95	2,17	1,36	1,48	2.240
CS	BB	2,01	1,24	1,47	1,22	1,485
	C	2,46	1,58	1,58	0,82	1,610
	Z	3,18	1,85	1,37	1,11	1,877
O	BB	2,79	1,39	1,25	0,89	1,580
	C	2,30	1,82	1,22	1,13	1,617
	Z	2,33	1,54	1,23	0,88	1,495

L'analyse de la variance donnée dans le tableau X montre qu'il y a des différences significatives entre blocs et entre traitements.

TABLEAU X

Analyse de la variance

Origine de la variation	Somme des carrés	Degrés de liberté	Variance	F Seuil 0,05
Entre blocs	17,6376	3	5,8792	Significatif
Entre traitements	40,5144	11	3,6831	Significatif
Erreur	3,4828	33	0,1055	

Les écarts significatifs entre blocs ont deux causes :

— tout d'abord une différence de virulence de l'oïdium entre blocs due à l'existence de foyers plus ou moins nombreux de cette maladie peu de temps après le départ de la végétation ;

— ensuite une différence de fertilité du sol entre blocs ; la fertilité diminuait, en effet, en allant du bloc I au bloc IV.

La plus petite différence significative entre les moyennes de deux traitements est de 0 kg. 459. A l'aide de cette donnée, on peut effectuer un classement des combinaisons de produits de lutte contre le mildiou et contre l'oïdium.

Le tableau XI donne la comparaison deux à deux de ces différentes combinaisons, le signe × indique les traitements significativement différents.

TABLEAU XI

Comparaison des combinaisons de fongicides

	Z+S	C+S	BB+S	D+K	C+K	BB+K	D+CS	C	C+CS	BB	D	BB+CS
Z+S				×	×	×	×	×	×	×	×	×
C+S				×	×	×	×	×	×	×	×	×
BB+S				×	×	×	×	×	×	×	×	×
D+K	×	×	×					×	×	×	×	×
C+K	×	×	×						×	×	×	×
BB+K	×	×	×									
D+CS	×	×	×									
C	×	×	×	×								
C+CS	×	×	×	×	×							
BB	×	×	×	×	×							
D	×	×	×	×	×							
BB+CS	×	×	×	×	×							

On peut faire les constatations suivantes :

1° Il n'y a aucune différence significative entre les trois formules renfermant du soufre : Zinèbe plus soufre, Captane plus soufre, Bouillie bordelaise plus soufre.

2° Ces trois formules sont supérieures à toutes les autres combinaisons de produit.

La comparaison des moyennes données dans le tableau IX ne renseigne que sur la valeur des différentes combinaisons de produits de lutte contre le mildiou et contre l'oïdium. Pour comparer exactement l'action sur l'oïdium des différents fongicides de lutte contre ce parasite, des différents fongicides de lutte contre le mildiou, ainsi que pour savoir s'il existe une interaction significative entre ces deux séries de produits, il est nécessaire de continuer l'analyse de la variance à l'aide des données figurant dans le tableau XII.

TABLEAU XII

Poids de récolte par produit pour chaque fongicide de lutte contre l'oïdium et le mildiou

	BB	C	Z	Moyennes parcellaires
S	14,70	15,31	15,81	3,818
K	7,53	8,29	8,96	2,065
CS	5,94	6,44	7,51	1,657
O	6,32	6,47	5,98	1,564
Moyennes parcellaires	2,159	2,281	2,391	

Les résultats de l'analyse de la variance de ces données figurent dans le tableau XIII.

TABLEAU XIII

Origine de la variation	Sommes des carrés	Degrès de liberté	Variance	F au seuil 0,05
Blocs	17,6376	3	5,8792	
Fongicide anti-oïdium	39,7508	3	13,2502	Significatif
Fongicide anti-mildiou	0,4449	2	0,2224	Non significatif
Interaction	0,3187	6	0,0531	Non significatif
Erreur	3,4828	33	0,1055	

On constate que :

1° Les différences entre fongicides de lutte contre l'oïdium sont évidemment significatives. Au seuil 0,05, la plus petite différence significative entre les moyennes de 2 produits est de 0 kg. 224.

La comparaison des moyennes montre que :

$$S > K > CS$$

Le Karathane a une action toxique sur l'oïdium de la vigne, mais elle est nettement inférieure à celle du soufre.

Le produit CS n'a pratiquement aucune action sur l'oïdium.

2° Il n'y a aucune différence significative en ce qui concerne l'action sur l'oïdium entre le zinèbe à 0,6 ‰, le captane à 0,25 % et la bouillie bordelaise à 2 %. Rappelons que dans certains cas (2), on avait signalé une recrudescence tardive de l'oïdium sur les parcelles traitées au zinèbe.

3° Enfin, il n'y a aucune interaction entre les fongicides anti-mildiou et les fongicides anti-oïdium pour ce qui est de la toxicité de leurs combinaisons sur l'oïdium de la vigne.

CONCLUSION GENERALE

Les produits de lutte contre l'oïdium, essayés en 1955, n'ont pas apporté de protection équivalente à celle assurée par le soufre sublimé employé sous forme de poudrages. Des deux produits organiques essayés, seul le Karathane a exercé quelque action sur l'oïdium.

Au cours des mêmes essais nous n'avons pas observé de différences significatives entre le cuivre, le captane et le zinèbe, en ce qui concerne leur action propre sur l'oïdium.

D. Boubals, A. Vergnes, P. Lelakis,
Laboratoire de Recherches viticoles (I.N.R.A.)
Ecole nationale dAgriculture de 'Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Mac Callan (S.E.A.) The nature of fungicidal action of Copper and sulfur. *Bot. Review*. 15, 629-463, 1949.

(2) Boubals (D.), Vergnes (A), Bobo (H.). — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne effectués en 1954. *Progrès Agricole et Viticole*, 5, 64, 1955.

LA RIZIÈRE EXPÉRIMENTALE DU MERLE EN 1955

(suite)

IV. — *LES HYBRIDES ET LES ESSAIS COMPARATIFS.*

Les premiers croisements effectués remontant à 1949, les familles hybrides les plus avancées sont en F_6 en 1955. Sans revenir sur les raisons du choix des géniteurs et sur les buts poursuivis, nous allons récapituler la série des croisements successifs :

En F_6 : Balilla × Sesia — Balilla × Senatore Novelli — Sesia × Allorio.

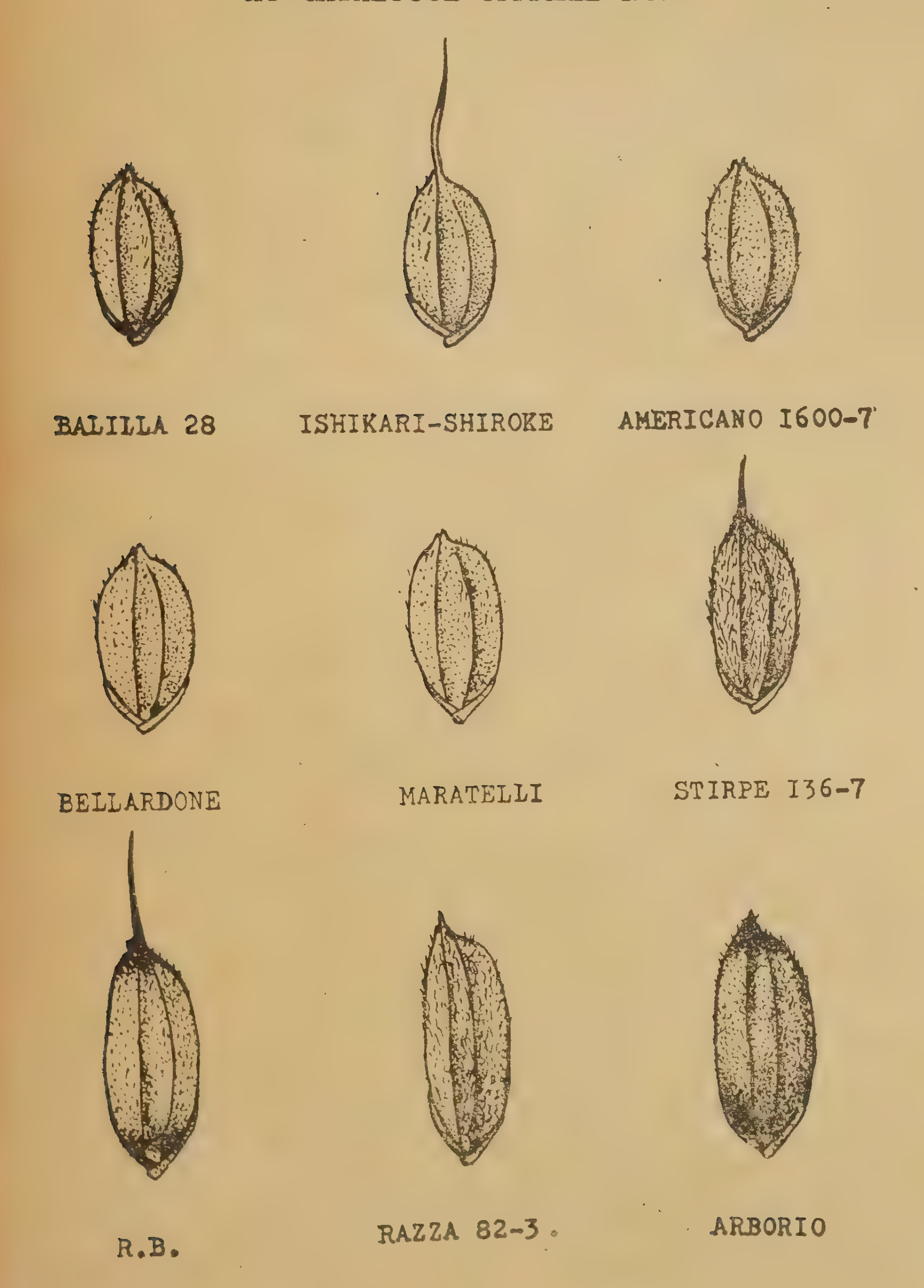
En F_5 : Balilla × Allorio — Stirpe 136 × Senatore Novelli.

En F_4 : Adelaïde Chiappelli × Norin 20 — Sesia × Stirpe 136 — Stirpe 136 × Sesia — Senatore Novelli × Balilla.

En F_3 : Bellardone × Norin 20 — Balilla × Eiko — Americano 1600 × Eiko — Sesia × Eiko.

En F_2 : Nano-Agostano × Stirpe 136 — R. B. × Nano-Agostano — Nano-Agostano × R. B. — Balilla × Bellardone — Nano-Agostano × Razza 77 — Razza 77 × Norin 1 — Arborio ×

VARIETES DE RIZ INSCRITES
AU CATALOGUE OFFICIEL 1955



Nano-Agostano — Fuzisaka × Razza 77 — Nano-Agostano × Arborio — Fuzisaka × R. B.

En 1954, cinq hybrides les plus avancés, appartenant aux trois premiers croisement, ont été mis en essai comparatif ; l'un d'eux a été éliminé par suite d'une insuffisante résistance à la verse ; au point de vue productivité, aucune différence nette n'a permis de les départager..

Ils ont figuré à nouveau, en 1955, dans un micro-essai de comportement en lattice carré balancé 4 × 4 comprenant :

6 *Balilla* × *Sesia* : A, C, G, M, P, Z ;
1 *Balilla* × *Novelli* : G ;
4 *Sesia* × *Allorio* : B, C, E, K ;
1 *Stirpe 136* × *Senatore Novelli* : J ;
1 *Balilla* × *Sollana* (F_7 espagnole) ;
1 *Sélection dans Stirpe 136 Kayo* ;
1 *Maratelli* ;
1 *Stirpe 136.*

Les 16 parcelles de 12 mètres carrés sont répétées 5 fois : elles sont constituées par 8 rubans de 6 mètres placés à 0 m. 25 de distance et portant 40 grains au mètre courant, ce qui réalise une densité de semis de 160 grains/m².

Les peuplements moyens réels ont varié de 112 à 124 plantes/m², et la densité moyenne des panicules de 295 à 436 selon les hybrides ou variétés-témoins.

Les types précoces, à savoir les 4 familles Sesia × Allorio ont subi des dégâts d'oiseaux importants et inégaux, au stade laiteux. Ils sont exclus de l'interprétation de l'essai qui est analysé comme 5 blocs de 12 parcelles.

Par contre, les nécessités du nivellement ont entraîné une grande variabilité du rendement des parcelles, dont les effets n'ont pu être éliminés par le dispositif, de sorte qu'aucune différence de productivité ne se révèle significative.

On peut cependant noter l'excellent comportement de Maratelli, qui apparaît, comme en 1954, susceptible de s'affirmer, dans une compétition plus précise, comme capable du meilleur rendement. Malheureusement la crainte qu'inspire sa sensibilité au Brusone l'a pratiquement éliminé de la culture.

Le tableau ci-dessous résume les résultats. On peut en conclure que les hybrides en essai sont susceptibles de faire preuve d'un bon rendement. Ils seront départagés par d'autres critères et un nouvel essai sur le terrain ; on recherchera, en effet, à productivité équivalente, le meilleur rendement à l'usinage, les tiges les plus raides, l'homogénéité de la floraison et de la maturation la plus parfaite.

Balilla × Sesia A sera, en particulier, éliminé pour l'hétérogénéité de sa fin de cycle et Balilla × Sollana pour la sensibilité à la verse.

Les types actuellement créés à la rizière expérimentale du Merle se présentent comme des riz de courte taille, assez résistants à l'égrenage, de bon rendement, et appartenant aux groupes des « précoces »

TABLEAU II

Type	Poids de 1.000 grains	Début floraison au	Peuplement réel (pl./m2)	Tallage moyen (panic./m2)	Rend. moyen (14 %. humi.) q/ha
Balilla × Sesia A.	32	9	112	364	77
Balilla × Sesia C.	30	4	113	397	78
Balilla × Sesia G.	31	2	119	423	76
Balilla × Sesia M.	31	5	118	405	80
Balilla × Sesia P.	29	6	122	436	76
Balilla × Sesia Z.	29	1er	123	409	62
Balilla × S. Novelli G.	30	3	115	400	80
Stirpe 136 × S. Novelli J.	35	13	115	354	79
Balilla × Sollana	30	2	124	299	70
Dans Stirpe 136 Kayo	32	9	121	295	59
Maratelli	31	4	120	328	85
Stirpe 136	32	11	113	298	77

et des « demi-tardifs » sauf 1 (tardif). Ils nécessitent encore un essai d'une ou deux années au moins en grandes parcelles avant d'être présentés à l'inscription et à la multiplication.

R. MARIE, I. DENOY et E. CHARRADE,
École nationale d'Agriculture de Montpellier

QUESTIONS DIVERSES

Quelques observations sur les dégâts du gel en oléiculture

Depuis quelques semaines, nous avons eu souvent l'occasion de procéder à l'examen des dégâts causés par les froids de février sur des olivettes, parfois d'ailleurs en compagnie de personnalités locales et d'agriculteurs. C'est ainsi que nous sommes allés dans la Drôme (Nyons, Buis-les-Baronnies), dans le Vaucluse, dans le Gard (St-Hilaire d'Ozilhon, Bezouce, Vergèze, Congeniès), dans l'Hérault (Aspères, région de Montpellier, Pignan, Aniane, St-Jean-de-Fos, St-Guilhem-le-Désert, Lodève).

Nous pensons rendre service aux oléiculteurs en leur communiquant les observations que nous avons été amené à faire et en leur indiquant ce que nous croyons qu'il convient d'effectuer dans leurs olivettes en la circonstance.

Si l'on se borne à un examen rapide, les dégâts paraissent dans l'ensemble assez faibles. Certes de très nombreux oliviers vont perdre tout

leur feuillage, mais d'une façon générale, les brindilles même très jeunes n'ont pas éclaté ainsi que cela se produit habituellement par hiver très rigoureux. Certaines zones ont cependant manifestement plus souffert.

Mais par suite des conditions qui ont présidé à la formation des des dommages on ne peut pas, cette année, pour estimer correctement les dégâts, prendre comme référence les aspects habituels des atteintes du froid.

En effet, les températures élevées de janvier, déclenchant un départ de végétation, ont énormément favorisé le gel des tissus qui s'imprègnent les premiers de sève.

A l'appui de cette assertion, on constate, en effet, que :

d'une part, ce sont les tissus situés entre l'écorce et le vieux bois, c'est-à-dire ceux qui, avant tous les autres, s'enrichissent en sève qui ont souffert le plus intensément. Ils sont souvent complètement morts sur tout le pourtour de la partie atteinte, parfois même délacérés en fines lanières et ont pris une teinte brun foncé. Sur certains arbres particulièrement malades, l'écorce est elle-même en partie détruite ;

d'autre part, c'est surtout à la base du tronc, au niveau du sol ou même légèrement en dessous que les dégâts sont les plus graves.

Dans les cas extrêmes (oliviers bien exposés, arbres jeunes), le départ de végétation était plus complet et les dégâts sont alors plus accentués. C'est ainsi que les écorces se détachent du tronc sur une grande longueur.

Le dessèchement des feuilles n'est souvent qu'une conséquence des accidents mentionnés ci-dessus, sauf pour les variétés sensibles où elles semblent avoir été tuées brusquement.

En dehors des régions de : St-Jean-de-Fos, Aniane et St-Guilhem-le-Désert, rares sont, parmi les olivettes visitées, celles sont seules les feuilles et les jeunes rameaux sont en mauvais état.

Les variétés Lucques et Rougettes de Pignan nous ont paru les plus sensibles.

NATURE ET IMPORTANCE DES DEGATS

Les arbres touchés par ces froids peuvent être groupés en trois catégories :

A. — arbres dont l'écorce, au niveau du sol au moins, se soulève au couteau sur tout le pourtour du tronc ;

B. — arbres dont les tissus situés entre bois et écorce ne sont pas de teinte franchement brun foncé ;

C. — arbres ne présentant pas de tissus internes nettement touchés par le froid.

Les olivettes visitées atteintes sont par ordre de décroissance des dégâts :

— olivettes bien exposées au Midi (partout, mais surtout à Nyons et Buis-les-Baronnies), plantations jeunes, olivettes des variétés lucques et rougettes de Pignan ;

BIBLIOGRAPHIE

Cuisine et Vins de France, 94, rue du Faubourg St-Honoré, Paris (8me).

LE VIN ET LA SANTE

Le vin est-il le fléau que veulent nous faire croire des campagnes intéressées ou bien, comme l'a écrit Pasteur, la plus saine et hygiénique des boissons ?

Soucieuse de voir le vin traité sous tous ses aspects, la Revue *Cuisine et Vins de France* a demandé au Docteur J.-M. Eylaud, une série de consultations sur « Le Vin et la Santé ». Tout gastronome soucieux de pouvoir le demeurer longtemps trouvera dans ses consultations de profitables conseils pour pouvoir accorder sa santé aux plaisirs de la table dans le respect de la cuisine et des vins de France.

En technicien averti, en praticien renommé, mais aussi en gourmet exigeant, le Docteur Eylaud fait le point et nous montre les évidents mérites du vin sagement consommé.

Ainsi, c'est sur cet article choc que s'ouvre le numéro d'avril de la Revue *Cuisine et Vins de France,* dont le Bon Prince Curnonsky demeure l'étincelant animateur.

A son sommaire, outre les rubriques désormais célèbres des Joyeux et Grincheux Convives avec la rubrique « Un couple au restaurant », les maîtresses de maison trouveront de nombreuses recettes faisant suite à un cours de cuisine facile et complet.

Roby y présente le début d'un abécédaire d'Amphytrite qui intéressera tous les amateurs de poissons. Pierre Bréjoux poursuit au chapitre des vignobles et des vins son panorama des vins des Côtes-du-Rhône, tandis que le professeur J.-R. Roger aborde la question des millésimes du champagne.

Ajoutons les rubriques habituelles : le courrier de Fine Bouche, un Chef une recette, le courrier des lecteurs, les bonnes adresses, le magazine de l'actualité gourmande, ainsi que la chronique du confort au foyer consacrée au bloc-évier dans la cuisine moderne.

— olivettes bien entretenues ;
— olivettes de plaine ;
— olivettes non abritées du Nord.

QUE VA-T-IL SE PASSER AU DEPART DE LA VEGETATION ?

Catégorie A. — Les arbres finissent de se dessécher progressivement. Les écorces jeunes prennent déjà par plaques une teinte grisâtre.

Toute la végétation se localisera aux gourmands qui vont se développer au collet ou plus bas. Ils seront d'autant plus vigoureux et abondants que le système radiculaire l'est également.



A. — Sur un tronc (ou une charpentière) présentant d'anciennes parties mortes, qui est très touché par les froids, les zones très touchées se reconnaissent souvent au décollement qui s'est produit au point de contact entre écorce vivante et bois sec lors de la formation de glaçons.

Catégorie B. — Plus ou moins haut sur la charpente apparaîtront des pousses feuillées. Elles peuvent être assez nombreuses, mais la

plupart d'entre elles resteront très faibles pendant des années. Certaines même se dessècheront plus ou moins rapidement après quelques mois de végétation.

A la base du tronc se formeront de nombreux gourmands. Ils seront d'autant plus vigoureux que l'arbre a plus souffert.



B. — Sur un tronc d'arbre jeune, c'est-à-dire recouvert complètement par une écorce vivante, il n'en est pas de même. Celle-ci a été assez élastique pour résister à la pression des glaçons même très importants sans éclater et au dégel elle a repris sa position contre le bois. C'est également ce qui s'est produit chez les arbres de A lorsque les glaçons étaient peu développés.

Mais que le décollement soit naturellement visible ou qu'on ne s'en rende compte qu'avec une lame de couteau, les dégâts sont également très graves. Leur gravité est évidemment fonction de leur emplacement sur la charpente. Lorsqu'ils sont constatés sur tout le pourtour de base du tronc, on peut être certain que l'arbre est entièrement perdu.

Catégorie C. — Tous vont perdre leur feuillage souvent même les rameaux de un et deux ans périront.

Des brindilles nouvelles se montreront notamment aux points d'arrêt accidentel de sève. Mais elles ne seront de belle venue qu'au-dessous des parties touchées par le gel. Ce niveau sera très variable suivant les diverses charpentières de l'arbre.

QUE CONVIENT-IL DE FAIRE ACTUELLEMENT et dans les années prochaines ?

Catégorie A. — Les arbres sont à couper ras du sol, on laissera pousser librement tous les gourmands qui apparaîtront ultérieurement.

Leur éclaircissage sera effectué progressivement dans les années à venir.

Catégorie B. — Ne pouvant prévoir où et comment se fera le raccordement des parties restées vivantes, on ne peut préciser l'importance des interventions. Mais dans tous les cas il y a intérêt, sans aucun doute, à rabattre sur les deuxièmes et troisièmes charpentières.

Il est probable qu'on s'apercevra ultérieurement qu'on n'a pas été assez sévère.

Catégorie C. — Il convient d'effectuer un éclaircissage important semblable à celui que l'on fait normalement après une récolte très abondante.

Les gourmands de la base du tronc seront supprimés à plusieurs reprises au cours de l'été.

Les gourmands de la base du tronc seront supprimés à plusieurs reprises au cours de l'été.

Les tailles futures seront fonction de l'emplacement des brindilles qui se développeront vigoureusement.

Les autres travaux culturaux ne doivent pas pour autant être négligés. Les arbres de la catégorie C, surtout, auront intérêt à recevoir une fumure azotée (2-3 kg. de sulfate d'ammoniaque par pied) pour leur permettre de réagir aussi énergiquement que possible à l'à-coup qu'ils viennent de subir.

Les bois de taille seront soigneusement brûlés pour éviter un développement massif du « neïroun ». Tous les arbres sur pied qui s'en montreront envahis doivent être aussi abattus.

On aura toujours intérêt à désinfecter les grosses plaies de taille par un badigeonnage (solution de sulfate de fer à 10 %) pour éviter l'installation de champignons du bois qui viennent à bout des meilleures charpentes.

Paul Renaud,

Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

RELEVÉ PAR DÉPARTEMENT

de la récolte des vins en 1955

	DEPARTEMENTS	Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte	Superficie totale des vignes en production	Vins de consommation courante Hl.		Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation		Vins provenant de cépages dont la plantation est interdite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934	TOTAUX			STOCKS au 1er Septembre 1955
				Vins blancs	Vins rouges ou rosés	d'origine controlée	d'origine simple		Vins blancs	Vins rouges ou rosés	Total	
1	Ain	27.428	5 825	32.490	204.712	530	»	8.338	35.985	210 085	246 070	49.018
2	Aisne	2.012	573	1.738	5.099	18.364	»	»	20.102	5.099	25.201	4 958
3	Allier	18.980	6.130	12.763	176.289	»	20.462	»	21.861	187.653	209.514	32 795
4	Alpes (Basses)	7.409	3.178	1.029	85.906	»	»	»	1.029	85.906	86 935	13.579
5	Alpes (Hautes)	3.926	1.595	298	38 304	»	»	»	298	38.304	38 602	6.949
6	Alpes-Maritimes	7.866	1.601	1.616	41 384	166	436	»	1.704	41.898	43.602	1.626
7	Ardèche	32.604	20.896	5.860	899.083	7.073	»	2.541	7.647	906 610	914.557	190.430
8	Ardennes	389	27	30	1 448	»	»	»	30	1 448	1.478	»
9	Ariège	8.128	2.637	44	85.377	»	»	»	44	85.377	85.421	5.577
10	Aube	6.891	2.219	2.601	25.546	26.330	»	52	28.741	25 788	54 529	18.534
11	Aude	45.358	149.396	36.812	4.377.471	65.468	2.471.137	»	76 307	6.574.581	6.650.888	2.241.541
12	Aveyron	22.201	8.682	4.945	255 958	»	180	»	4.960	256.123	261.083	31.807
13	Bouches-du-Rhône	24.762	31.280	67.947	1.130.053	3.677	56.410	»	73.777	1.184.310	1.258.087	373.724
14	Calvados	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
15	Cantal	460	75	95	2.250	»	»	»	95	2.250	2.345	»
16	Charente	30.179	27.438	19 395	276.358	»	1.084.323	964	1.104.078	276.962	1.381.040	19.473
17	Charente-Maritime	40.389	38.842	138.395	501.430	»	1.373.038	16 046	1.515.660	513 849	2.029.509	76.747
18	Cher	19.014	5.059	11.343	142.797	17.638	4.076	2.979	31.161	147 672	178.833	28.960
19	Corrèze	7.080	2.161	284	53.865	»	»	19	303	53.865	54.108	455
20												
21	Côte-d'Or	16.882	8.825	15.899	151.420	154.428	»	1.437	61.569	261 615	323.184	195.294
22	Côtes-du-Nord	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
23	Creuse	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
24	Dordogne	38.881	39.286	112.367	567.313	430.000	13.063	3.106	512.479	613.373	1.125.849	188.965
25	Doubs	2.452	344	293	7.798	»	»	16	300	7.807	8.107	»
26	Drôme	28.573	15.380	2.905	425.325	119.442	20 405	269	12.546	555.800	568.346	63.036
27	Eure	21	1	2	30	»	»	»	2	30	32	»

28	**Eure-et-Loir**	166	22	19	621	»	»	25	33	632	665	30
29	**Finistère**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
30	**Gard**	45.475	89.296	59.626	4.331.771	107.940	93.917	3 918	67.902	4.529.270	4.597.172	1.718.356
31	**Garonne (Haute)**	31.490	26.182	3.936	835.052	»	22 331	»	4.352	856.967	861.319	69.286
32	**Gers**	30.521	49.659	1.367.223	615.678	173	»	9 486	1.376.614	615.946	1.992.560	215.056
33	**Gironde**	55.969	132.337	1.176.635	1.103 663	3.116.297	»	20.515	3.026.920	2.390 190	5.417.110	1 723.762
34	***Hérault***	75.036	182.503	820.596	8.841.712	44.641	511.017	»	871.539	9 346.427	10.217.966	3.440 824
35	**Ille-et-Vilaine**	18	1	29	4	»	»	»	29	4	33	1
36	**Indre**	30.664	8.499	4.625	286.331	880	»	19.711	6.781	304.766	311.547	13 222
37	**Indre-et-Loire**	35.244	23.741	101.008	559 199	143.267	»	1.413	189.160	615.727	804.887	239.649
38	**Isère**	44.485	9.528	25.979	363.590	20	320	805	26.268	364.446	390.714	47.642
39	**Jura**	13.101	2 875	7.610	64.776	24.827	245	38	23 807	73.689	97.496	35 581
40	**Landes**	26.404	14.504	591.672	203.639	»	»	4.813	594.694	205.430	800.124	57.157
41	**Loir-et-Cher**	29.823	21.789	278 629	681.136	44.234	12.149	6.034	316.211	705.971	1.022.182	210.787
42	**Loire**	20.820	7.910	3.636	271.071	157	7	1.514	3.970	272.415	276.385	42.383
43	**Loire (Haute)**	5.129	1.137	448	25 519	»	»	»	448	25.519	25.967	476
44	**Loire-Inférieure**	47.523	26.230	206.207	451 271	187.227	56.122	13 556	460.922	453.461	914 383	139 137
45	**Loiret**	15.066	3 923	6.703	129.958	»	10 945	13.846	14 454	146.998	161.452	30.393
46	**Lot**	14.841	11.401	1.059	254.917	»	19 986	»	1 059	274.903	275.962	16.199
47	**Lot-et-Garonne**	30.210	29 597	132.441	750 644	27.818	6 350	1.013	160.419	757.847	918.266	70.038
48	**Lozère**	2.318	488	1	12 715	»	»	1.283	1	13.998	13 999	967
49	**Maine-et-Loire**	34.275	28.752	49.091	292.976	375 345	»	2 891	261 136	459.167	720.303	188.005
50	**Manche**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
51	**Marne**	14.190	9.162	109.631	12 822	425.821	»	21	534 448	13.847	548 295	204.484
52	**Marne (Haute)**	5.713	675	304	23.973	»	»	»	304	23.973	24.277	4.250
53	**Mayenne**	142	28	35	430	»	»	»	35	430	465	66
54	**Meurthe-et-Moselle**	10 585	1 237	338	52 630	»	993	»	338	53.623	53.961	3.890
55	**Meuse**	2 633	473	158	21.054	»	»	»	158	21.054	21.212	4.081
56	**Morbihan**	233	69	399	470	»	»	566	954	481	1.435	41
57	**Moselle**	5.642	508	1.204	22.429	»	386	35	1.489	22.565	24.054	1.282
58	**Nièvre**	8.836	1 975	5.291	56.528	15.785	49	55	21.122	56.586	77.708	8 818
59	**Nord**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
60	**Oise**	44	1	6	58	»	»	»	6	58	64	8
61	**Orne**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
62	**Pas-de-Calais**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
63	**Puy-de-Dôme**	25.403	6 665	4.539	157 436	»	36 006	»	8 928	189 053	197.981	21.103
64	**Pyrénées (Basses)**	17 508	9.033	99.663	157 465	14.267	20.119	2.588	122.531	171.571	294.102	32.578
65	**Pyrénées (Hautes)**	9 706	4 430	46.612	87.489	64	773	1.817	48.692	88 063	136.755	6 494
66	**Pyrénées-Orientale**	31.423	67.821	22.284	1.711.720	395.046	623 000	»	279 952	2.472 098	2.752 050	956.136
67	**Rhin (Bas)**	28 923	5 319	112 289	34.628	»	144 692	6 434	261.562	36 481	298 043	107 330
88	**Rhin (Haut)**	19.621	6 125	32.913	21 371	»	427.778	16	459.785	22 293	482.078	125 618
69	**Rhône**	21.854	20 492	4.165	248.796	632.409	15.696	2.090	6 170	896.986	903.156	257.618
70	**Saône (Haute)**	6.436	874	276	18.258	»	»	106	367	18 273	18 640	604
71	**Saône-et-Loire**	43.068	14.806	40.740	366.054	293 515	24.466	33.994	196.107	562.662	758.769	249.182

DEPARTEMENTS	Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte	Superficie totale des vignes en production	Vins de consommation courante		Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation		Vins provenant de cépages dont la plantation est intedite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934	TOTAUX			STOCKS au 1er Septembre 1955
			Vins blancs	Vins rouges ou rosés	d'origine contrôlée	d'origine simple		Vins blancs	Vins rouges ou rosés	Total	
72 **Sarthe**	4 121	1.391	4 104	24.141	972	»	9	4.707	24.519	29.226	11.106
73 **Savoie**	19 808	3 935	56 642	128 819	»	10 705	»	65.109	131 057	196.166	27.381
74 **Savoie (Haute)**	4.668	786	8 636	18.076	2.364	740	»	11.679	18.137	29.816	1.306
75 **Seine**	11	2	»	37	»	»	»	»	37	37	17
76 **Seine-Inférieure**	1	»	2	»	»	»	»	2	»	2	»
77 **Seine-et-Marne**	2.082	209	740	5.126	185	»	235	1 091	5.195	6.286	»
78 **Seine-et-Oise**	1 401	127	121	4.541	»	»	»	121	4 541	4.662	29
79 **Sèvre (Deux)**	22.184	7.001	13.444	165 010	11.497	322	3 719	20.743	173.249	193.992	18.172
80 **Somme**	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
81 **Tarn**	29.510	33 481	108 362	1.155 856	277.619	»	»	385.981	1.155.856	1.541.837	210.399
82 **Tarn-et-Garonne**	19.858	18.971	4 729	544.685	»	9.522	7	4.736	554 207	558.943	51.868
83 **Var**	36 202	65.280	93 306	2 138.328	3 183	249 476	203	113.879	2.370.617	2 484.496	662.703
84 **Vaucluse**	26.282	40.583	111.126	865.421	421 871	195 293	»	148.955	1.444.756	1.593.711	446.803
85 **Vendée**	59.664	18.468	83.972	522 858	102	4 599	127.315	184.488	554 358	738.846	39 355
86 **Vienne**	42 689	17.521	191 450	334.434	5 489	198	5 929	197 824	339.676	537.500	77.953
87 **Vienne (Haute)**	1 804	281	202	6 283	»	»	12	202	6.295	6.497	80
88 **Vosges**	5.200	656	»	14 978	»	»	»	»	14.978	14.978	201
89 **Yonne**	15.673	4.344	16 808	105.548	39 516	1 440	1.284	59 845	107.751	167.596	32.392
Sarre	171	30	3.071	»	»	»	»	3.071	»	3.071	882
Totaux pour la France et la Sarre	1.523.752	1.374.486	6.487.486	38.559.211	7 455.647	7.243.172	323.063	14.063.075	46.005.504	60.068 579	15.356.646
Algérie :											
Alger	5.788	95 457	294 914	4 099.318	»	946 729	»	353.926	4.996 035	5.349.961	1.322.737
Oran	26 074	253.015	228 590	7.090.040	»	584 987	»	232 161	7.671 456	7.903.617	2 208.958
Constantine	797	19.522	118.473	771 780	»	254.892	»	149.207	995.938	1 145.145	286.394
Totaux pour l'Algérie	32.659	367 994	641 977	11.961 138	»	1.795 608	»	735 294	13 663 429	14.398 723	3.818.089
Totaux généraux	1.556.411	1.742.480	7.129.463	50.520.349	7.455.647	9.038.780	323.063	14.798.369	59.668.933	74.467.302	16.174.735

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IVme Congrès international des Jus de Fruits. — Le IVme Congrès international des Jus de Fruits, qui aura lieu à Stuttgart, du 28 mai au 3 juin 1956, sera placé sous la devise : « *Jus de Fruits pour la santé* de tous les peuples ».

Les plus grands experts de 21 pays exposeront des rapports sur les différentes questions traitées, ces rapports étant élaborés tant au point de vue scientifique qu'au point de vue sanitaire et pratique. Nous ne connaissons aucun congrès ayant groupé une quantité si importante de problèmes sur l'utilisation des fruits naturels et sur leur production. Les différents rapporteurs chargés des études particulières figurant au programme sont des experts des pays suivants : Australie, Amérique, Canada, Belgique, Colombie britannique, Finlande, France, Grande-Bretagne, Maroc, Italie, Yougoslavie, Norvège, Autriche, Portugal, Suisse, Suède, Espagne, Hongrie, Allemagne.

Précisons que M. le Dr h. c. Heinrich Lubke, ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts de la République Fédérale d'Allemagne, prendra la parole à la séance d'ouverture.

Parmi les rapporteurs des différentes nations adhérentes à la Fédération internationale, on compte les personnalités suivantes : Dr Borgstrom, directeur de l'Institut Suédois de Recherches sur les conserves ; M. le Dr Mac Dowell, de la Florida Citrus Commission en Floride (U.S.A.) ; le Professeur Dr Pollard, de l'Université de Bristol ; le professeur Dr Dalmasso, de l'Université de Turin (Italie) ; le professeur Dr Lavollay, de Paris ;le Dr Luthi, de l'Institut de Recherches Suisses, à Wadenswil (Suisse) ; le professeur Szabo-Bela, de Budapest (Hongrie). Du côté allemand, il faut mentionner MM. le directeur J. Baumann, le professeur Dr Diemair, le professeur Dr Hussfeld, le professeur Dr Koch, le professeur Dr Mehlitz, le professeur Dr Schanderl.

Afin de renseigner ceux qui, dans le monde entier, s'intéressent au Congrès, le Presidium du Congrès a fait parvenir des invitations à plus de 50 pays par l'intermédiaire du Ministère des Affaires Etrangères, des représentations allemandes à l'étranger et des représentants étrangers en Allemagne.

La documentation concernant le Congrès peut être obtenue en s'adressant au Comité d'Organisation du Congrès :

Bachstrasse 26 à Bonn/Rhein (Allemagne) ou Promenade 109 à Bad-Homburg (Allemagne).

— • —

La Semaine Sociale de 1956. — C'est à Marseille, du 17 au 22 juillet 1956, que se tiendra la 43me session des Semaines Sociales de France, elle aura pour sujet : « Les exigences humaines de l'expansion économique ».

On voit l'actualité de ce sujet au moment où l'expansion française prend conscience des dangers d'une stagnation économique qui, parfois,

dans les dernières années, a confiné à « l'immobilisme » ; au moment aussi où des résistances diverses risquent de freiner une expansion que tous s'accordent à reconnaître comme nécessaire pour l'avenir de la France.

Mais l'expansion économique n'agit pas par elle seule ; elle n'a pas de vertu magique ; elle ne donne des résultats pleinement humains, que si elle respecte certaines conditions psychologiques, sociales et morales : si elle se subordonne à des fins plus hautes que la production et la productivité. D'où le devoir de rappeler les exigences qui l'environnent. Thème non moins urgent que l'expansion elle-même, lorsque font rage des controverses sur la « paupérisation absolue » de la classe ouvrière et lorsque paysans, artisans et commerçants s'inquiètent, non sans raison, de leur avenir.

Pour un etelle étude, il a fallu grouper des économistes, des sociologues, des théologiens informés, mais aussi des techniciens et des spécialistes dont la présence marquera la Semaine Sociale de Marseille, ainsi que le montre le programme ci-joint qui porte les noms de MM. Charles Flory, Henri Guitton, Gilbert Blardone, André Piettre, Alain Barrère, Joseph Folliet, Jean Baboulène, François Bloch-Lainé, Maurice Bouladoux, René Perrin, Louis Estrangin, Emile Arrighi de Casanova, Gabriel Dessus, André Conquet, Robert Delavignette, Léon Daum, les R. P. Laurent et Bigo.

Les cours magistraux seront complétés par des carrefours sur : « L'avenir des jeunes », « L'aménagement du territoire », Démocratie industrielle et expansion économique », où les auditeurs échangeront librement impressions et suggestions ; et par des rencontres de jeunes.

N. B. — Pour tous renseignements et pour recevoir *dès maintenant* le programme de la Semaine Sociale de Marseille contenant les premières indications pratiques pour y participer, écrire au Secrétariat permanent des Semaines Sociales de France, 16, rue du Plat, Lyon (2me).

— • —

I.T.V. — Centre pilote de Motoviticulture. — Le Centre pilote distribue gratuitement à tous les viticulteurs intéressés des carnets d'entretien.

Ces livrets permettent de suivre attentivement la marche du tracteur, de contrôler son fonctionnement et sa rentabilité. Ils évitent ainsi d'aller à l'aveuglette et bien des erreurs pour un choix postérieur.

En remplissant consciencieusement votre carnet d'entretien, vous rendrez service à vous-même et aux autres viticulteurs qui auraient l'intention de se motoriser, en leur donnant, par l'intermédiaire du Centre pilote qui relèvera toutes les indications inscrites, des directives pour un choix futur.

C'est donc une collaboration de praticiens à techniciens que nous vous demandons.

Nous demandons que notre appel soit bien reçu et nous attendons vos demandes.

Le Centre pilote de Motoviticulture de l'I.T.V. a été créé pour aider tous les viticulteurs à se motoriser d'une façon rentable. Il est à votre disposition pour tous les renseignements dont vous avez besoin. N'hésitez pas à lui demander conseil.

Pour recevoir gratuitement un carnet, adressez-vous : *Centre pilote de Motoviticulture,* 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier. Téléphone : 72 47-20.

— • —

Les dégâts aux oliviers : l'action des producteurs d'olives. — L'Association générale des Producteurs d'Oléagineux (branche olives), soucieuse de la gravité des dégâts occasionnés à nos oliviers, dégâts qui ont pris le caractère d'une véritable catastrophe dépassant dans son ampleur le désastre de 1929 et créant pour de nombreux oléiculteurs une véritable destruction du capital foncier, a considéré que cette culture spécialement lente, demandant de nombreuses années, devait être l'objet d'une étude approfondie et traitée en dehors des autres cultures qui, malheureusement aussi, ont si largement souffert du gel.

L'A.G.P.O. (branche olives) a considéré que pour obtenir un résultat substantiel, il était nécessaire de conduire une action puissante activée en accord avec les onze départements oléicoles. Aussi, dès le 13 février, M. le Ministre de l'Agriculture était alerté.

Une délégation des Oléiculteurs de la Métropole, composée de MM. Angrand, président de l'Association générale des Producteurs d'Oléagineux ; Daussant, président de la Fédération des Syndicats d'Exploitants Agricoles du Gard ; De Garidel, président de la Fédération des Coopératives Oléicoles ; Gals, secrétaire-adjoint de la Fédération des Syndicats d'Exploitants Agricoles du Gard ; Jouve, maire et conseiller général de Buis-les-Baronnies (Drôme) ; Layet Paul, président du Syndicat des Producteurs d'Olives du Var ; Lapierre Jean, maire de Coudoux ; De Kerstrat, directeur de l'A.G.P.O. à Paris ; Paul Lucien, secrétaire de l'A.G.P.O., Section « Olives » à Marseille, a été reçue par M .le Ministre de l'Agriculture, le jeudi 8 mars dernier, et a présenté un rapport documenté et chiffré sur les dégâts occasionnés par le gel sur les oliviers.

La délégation a principalement insisté sur les pertes complètes de récolte, sans parler des frais de reconstitution des vergers qui représentent une véritable perte de capital foncier ; sur la privation de ressources parfois vitales pendant de nombreuses années pour beaucoup de producteurs qui entraînerait inéluctablement l'abandon de la culture des oliviers avec, pour conséquence, l'aggravation de l'exode rural avec tous ses inconvénients sur le plan humain et sur le plan social, ce qui est particulièrement vrai pour les petits exploitants qui constituent la majeure partie des oléiculteurs de la Métropole ; sur la disparition d'une importante ressource de matière grasse alimentaire essentielle ; sur l'accentuation des phénomènes d'érosion du sol et des risques d'incendie de forêts, car, dans la plupart des cas, les terres à oliviers, maigres et sèches, se prêtent difficilement à d'autres spécu-

lations agricoles autorisées ; sur la modification du caractère touristique de la région provençale, dont l'olivier n'est pas la moindre parure.

Parallèlement les Coopératives oléicoles et les ateliers artisanaux tributaires de la production d'olives seront durement touchés et mis dans l'obligation certaine d'interrompre leur activité.

Elle a demandé en conséquence pour les Oléiculteurs :

— En compensation de la perte de leur capital foncier comme de la suppression de leurs recettes, le versement des primes suivantes :

800 frs par arbre pour la première année (1956-57).
300 frs par arbre pour les neuf années suivantes.

Afin de prévenir la surprise que pourrait provoquer l'importance du secours demandé par les Oléiculteurs pour la première année, nous croyons devoir rappeler qu'à la suite du gel de 1929 le Gouvernement avait accordé une prime de 15 francs par olivier régénéré ou replanté. Si l'on tient compte de l'évolution économique survenue entre temps, par suite de la dévaluation du franc, la valeur de la prime demandée actuellement n'est pas très éloignée de celle accordée en 1929.

Le montant de la prime pour la première année comprend non seulement la compensation de la perte de récolte, mais aussi les frais de reconstitution des vergers. Elle doit, par elle-même, déterminer un choc psychologique susceptible de décider les Oléiculteurs à accomplir l'effort nécessaire. Elle constitue un minimum indispensable pour empêcher les Oléiculteurs d'arracher immédiatement leurs oliviers et doit être versée d'extrême urgence. Une simple promesse serait absolument inefficace pour combattre le découragement généralisé.

— L'octroi aux Oléiculteurs de prêts de sinistrés à moyen et à long terme ; avec prise en charge pendant quelques années, soit par des collectivités publiques, soit par le fonds de garantie agricole ou tous autres fonds habilités, des annuités de remboursement.

— L'autorisation à accorder aux Oléiculteurs sinistrés de planter en cépages nobles et en coteaux des superficies en vignes relativement proportionnelles à leurs superficies plantées en oliviers, sous la condition que leurs vergers seront convenablement reconstitués.

— Pour les Coopératives Oléicoles et les Moulins Artisanaux, en raison de la nécessité que représentent ces derniers pour les Oléiculteurs :

Le report, sinon l'annulation, des annuités prévues pour le remboursement des prêts par l'Etat au titre des dépenses d'investissements.

Une aide financière et toutes facilités nécessaires autorisant, chaque fois que cela sera possible, une reconversion provisoire de leur activité qui permette leur maintien sur les lieux de production.

— • —

Signalons qu'au Congrès de la F.N.S.E.A., les Oléiculteurs présents ont fait des interventions pour exposer la situation particulière de cette culture.

Le Conseil d'Administration de la F.N.S.E.A., réuni le 22 mars, a décidé d'appuyer l'action des organisations oléicoles.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (7) : 9°5 à 10°, 305 à 300 ; logé, 10 à 12°, 300 ; logé 9°5 à 12° 300 à 290. — Lézignan-Corbières (5) : 10°5 à 12°5, 290 à 300. — Narbonne (5) : V.C.C. 10 à 13°, 300 ; Corbières 11°5 à 13°, 300 à 320 ; Minervois 11 à 12°, 295 à 300. Alcools, pas de cote.

Gard. — Nîmes (16) : V.C.C. Rouges 9 à 11°, 310 à 300. V.D..S. 11°5 à 12°5, 300. Blancs Clairette 12°5 à 13°, 315.

Hérault. — Béziers (13) : Rouges, 290 à 310. Rosés, 300 à 310. C.S., 10 à 11°, 300. — Montpellier (17) : V.C.C. 9°5 à 11°, 305 à 295 ; 11 à 12°, 295 à 300. V.D.QQ.S., insuffisance d'affaires, pas de cote. 10° C.S., 300. — Sète (11) : Vins de Pays, 9°5 à 11°, 305 à 290 ; 11 à 12°, 290 à 295. Vins d'Algérie, Récolte 1954 : *Oran,* Rouges 12 à 13°9, pas de cote ; 14° et plus, 415 et plus. Récolte 1955 : *Alger,* 11 à 13°, 395 ; *Oran,* 12 à 12°9, 405 ; 13 à 13°9, 405 ; 14° et plus, 405 et plus. Vins de Tunisie, Récolte 1954 : 11 à 13°9, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (7) : insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., 10 à 11°, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (14) : Rouges, 290 à 315. Blancs, 310 à 320. Rosés, 300 à 320. — Côtes-de-Provence : Rouges, 315 à 335. Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote, Rosés, 320 à 350.

ALGERIE. — *Alger* (16), insuffisance d'affaires, pas de cote. — *Oran* (16), insuffisance d'affaires, pas de cote.

On y est parvenu

Les obstacles semblaient insurmontables pour parvenir à réaliser le mélange d'un sel de cuivre avec de l'huile et de l'eau.

Avec OLEOCUIVRE, préparation d'oxyde cuivreux en émulsion huileuse, c'est la première fois, à notre connaissance, que l'on est parvenu à vaincre les difficultés techniques de cette association. L'huile apporte à cette préparation tous les avantages de ses propriétés physiques en lui conférant des qualités d'adhésivité et de persistance exceptionnelles ; de plus, cette émulsion d'une parfaite stabilité ne bouche jamais les appareils et assure ainsi une bonne répartition.

(Communiqué).

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 8 AU 11 AVRIL 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	12	—1		15	—1		19	0		22	7		22	10	P	17	10	3	17	11	5
ANGERS	12	—1		15	0		19	2		22	7		22	11	1	17	10	8	16	11	8
COGNAC	12	—1		17	1		21	6		23	10		24	11	P	18	9	2	18	12	6
BORDEAUX	13	0		18	1		22	6		24	8		24	11	P	20	11	1	17	12	3
TOURS	10	—1		15	1		19	2		24	9		24	12	—	15	9	4	16	11	21
NEVERS	9	—5		14	—3		15	—2		20	5		22	8	—	17	7	1	16	11	13
AGEN	13	—4		17	—1		21	4		22	7		23	10	2	17	10	17	20	11	2
CLERMONT-FERRAND	7	—6		14	0		20	3		23	6		22	7	—	17	7	2	16	11	P
MONTELIMAR	9	0		13	—2		17	3		18	7		16	6	—	15	9	P	13	11	2
TOULOUSE	12	—1		17	2		19	7		20	9		19	10	P	15	9	2	19	11	P
CARCASSONNE	13	—2		16	3		16	7		17	9		16	10	2	13	8	4	13	11	P
PERPIGNAN	13	3		14	3		15	7		17	7		16	11	—	17	10	2	16	12	P
MONTPELLIER	13	3		13	0		13	4		14	8		14	8	—	12	9	5	14	13	P
REIMS	8	1		12	0		17	1		20	5		19	9	1	19	10	2	14	10	5
STRASBOURG	6	—4		10	—2		17	0		21	6		18	7	1	20	10	8	17	11	3
DIJON	6	—4		11	—1		17	0		20	5		20	7	—	20	7	1	12	10	4
LYON	7	—2		11	—1		18	4		19	9		18	5	—	18	9	P	14	11	8
GRENOBLE	8	—4		12	—2		17	0		19	3		18	2	—	20	8	P	15	11	1
MARSEILLE	13	—1		14	9		15	5		15	8		16	9	—	13	10	4	16	13	P
NICE	12	7		13	6		15	5		15	5		15	8	—	15	10	13	13	12	—
AJACCIO	15	2		13	1		14	2		15	3		16	4	—	18	9	—	17	9	—
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»



Fumures tardives de printemps

Lorsque vient le grand réveil de la nature, l'on voit débourrer la végétation et l'on se prépare aussi aux semailles de maïs.

La terre nourricière n'a-t-elle pas encore reçu, dans l'automne ou l'hiver, l'appoint précieux d'une raisonnable fumure ? C'est alors le moment de redoubler d'attention pour la choisir et l'appliquer. La science agronomique déconseille déjà, cela se conçoit, les composants insolubles ou peu solubles, ainsi que les chlorures ou chlorhydrates, pour préconiser au contraire ceux qui sont doués d'une assimilation rapide et d'une innocuité absolue.

Or, l'un des trois compères de la fumure équilibrée offre parfois des difficultés pour satisfaire à ces impératifs : ce n'est pas l'Azote, dont les ammoniaques ou nitrates manqueraient plutôt de fixité ; ce n'est pas la Potasse, à condition d'adopter le Sulfate ; c'est plutôt le Phosphore, dénommé dans la pratique Acide Phosphorique. Indispensable à la production par son indispensable à la production par son influence marquée sur le développement du système radiculaire, sur la formation et la maturation des récoltes, sur la rigidité des pailles, sur l'aoûtement des bois, cet élément vital est accusé de se déplacer trop lentement dans le sol, et de son épandage tardif dans les couches superficielles on ne peut escompter un effet rapide à cause du temps que mettent ses formes usuelles à atteindre les racines.

Mais les chercheurs se sont penchés sur cette question et ont mis en lumière les qualités particulières d'un composant phosphaté au cours de leurs études sur la diffusion des engrais dans le sol (1). Les essais consistent à dépister « à la trace », au moyen de compteurs atomiques, du phosphore qui a été « marqué » par la radioactivité (P. 32) ; on peut ainsi en suivre le cheminement dens le sol, l'absorption par les racines et la circulation dans la sève. Sans entrer dans le détail de ces études, citons leurs conclusions :

1° *La diffusion des différents engrais phosphatés dans le sol — c'est-à-dire leur mobilité — est d'autant plus grande que ceux-ci contiennent d'avantage d'acide phosphorique soluble à l'eau ; le maximum se rencontre avec le phosphate d'ammoniaque entièrement soluble.*

2° *Le aux de phosphorte trouvé dans les plantes est beaucoup plus fort quand on emploie du phosphate d'ammoniaque monobasique de préférence aux autres formes.*

Nous voici enfin nantis d'une solution à deux problèmes d'incidence pécuniaire évidente ; non seulement le phosphate d'ammoniaque sera le composant phosphaté de premier choix et entièrement profitable grâce à ces propriétés, mais, en outre, il contribuera, dans une certaine mesure, à économiser l'azote qui y est « accroché » par le freinage des pertes en profondeur.

Comme aussi la Potasse ne doit pas être omise, mais de préférence sous forme de Sulfate, le praticien aperçoit maintenant tout le parti qu'il peut tirer *d'un engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique des trois éléments*, dont la fabrication permet d'obtenir la proportion maximum de phosphate d'ammoniaque.

C'est précisément ce que confirment de très nombreux résultats acquis par les praticiens avec le PHOSAMO.

(1) Heslep et Black. — *Soil Science*, vol. 78, novembre 1954.